



CAMBURÀ Rosso Conero Riserva D.O.C.G.

Dipinge il calice di materia color rubino.

Concentrazione ed evoluzione caratterizzano l'olfatto con mirtillo, more, confettura di visciole. Raffinate note speziate, di cioccolato e balsamiche.



In bocca è pieno, la struttura è

importante e la trama tannica setosa.

La freschezza equilibra il sorso, chiude sapido. Matura in barrique per 24 mesi.

Perfetto nell'abbinamento con carni e verdure grigliate o piatti speziati.

Consigliato anche nel dopo cena per accompagnare cioccolate di pregio fondenti.

Alcol 14% Bottiglia 750 ml.

Proprietà
Vittoria Marazzi
Conduzione enologica
Cristiana Cantarini
Conduzione agronomica
Alessandro Sordoni
Bottiglie prodotte 1.500
Ettari vitati 3,5